



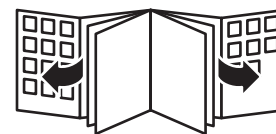
Philips Robust Collection
food processor

ROBUST
COLLECTION

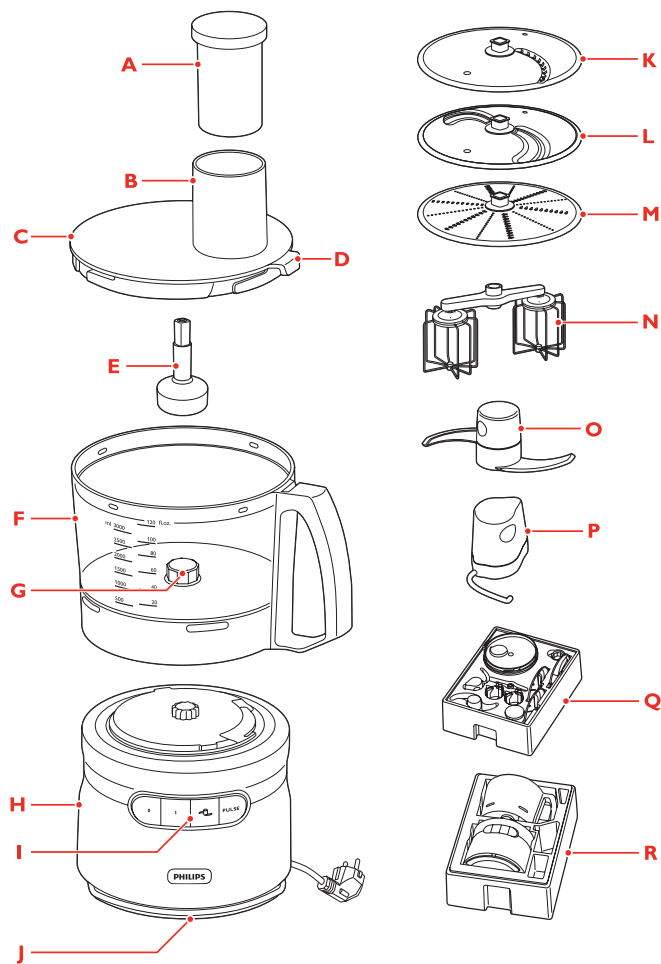
FR Manuel d'utilisation
DE Gebrauchsanweisung
NL Gebruikershandleiding

User manual

PHILIPS



3



Downloaded from www.vandenborre.be

ENGLISH 6
DEUTSCH 13
FRANÇAIS 20
NEDERLANDS 27

HR7781

Downloaded from www.vandenborre.be

6 ENGLISH

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/kitchen.

This food processor has been developed to confidently handle a broad variety of ingredients and recipes and to deliver a long-lasting performance. Its design is optimised for cleaning and all detachable parts and accessories are dishwasher safe.

General description (Fig. 1)

- A** Pusher
- B** Feeding tube
- C** Lid
- D** Safety lock
- E** Tool holder
- F** Bowl
- G** Drive unit
- H** Motor unit
- I** Control buttons
- J** Cord storage groove
- K** Julienne/French fries disc
- L** Double-sided slicing disc (coarse/fine)
- M** Double-sided shredding disc (coarse/fine)
- N** Double balloon beater
- O** Blade unit
- P** Kneading accessory
- Q** Storage box for accessories
- R** Storage box for appliance

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

General

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Do not touch the cutting edges of the blade unit or discs when you handle, clean or empty the bowl. They are very sharp and you can easily cut your fingers on them.

Caution

- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to any of the parts.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the top level indication on the bowl.
- Consult the table in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Never fill the bowl with ingredients hotter than 80°C.
- If food sticks to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time.
- This appliance is intended for household use only.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Safety features

Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out that automatically cuts off the power supply to the appliance in case of overheating. If the appliance stops running:

- 1** Remove the mains plug from the wall socket.
- 2** Let the appliance cool down for 1 hour.
- 3** Put the mains plug back into the wall socket.
- 4** Switch on the appliance again.

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the thermal safety cut-out is activated too often.

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the bowl correctly on the motor unit and the lid correctly on the bowl. If the bowl and the lid are assembled correctly (see chapter 'Using the appliance'), the built-in safety lock will be unlocked.

Before first use

For hygiene reasons, put fresh water in the food processor bowl and let the appliance run for 30 seconds. Then pour out the water.

Using the appliance

General

- The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the bowl and lid are not assembled properly.

Food processor

- 1** Put the bowl on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 2).
- 2** Place the tool holder on the drive unit on the bottom of the bowl, if you want to use one of the discs or the balloon beater.
If you want to use the blade unit or the kneading tool, you can place them directly on the drive unit in the middle of the bowl without placing the tool holder.
- 3** When you use the blade unit, the kneading accessory or the balloon beater, first put the tool in the bowl and then the ingredients to be processed.
- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click'). The projection of the lid completes the shape of the handgrip. (Fig. 3)
- 5** When you use one of the discs, add the ingredients through the feeding tube and push them down with the pusher.

8 ENGLISH

6 Press the speed button that corresponds to the accessory in the bowl. Press speed 1 for the balloon beater, discs and kneading accessory and press the blade unit button for the blade unit.

7 When you have finished processing, press button 0.

Feeding tube and pusher

- Use the feeding tube to add liquid and/or solid ingredients (Fig. 4).
 - Use the pusher to push solid ingredients down the feeding tube. (Fig. 5)
- You can also use the pusher to close the feeding tube. This prevents ingredients from escaping through the feeding tube.

Blade unit

You can use the blade unit to chop, mix, blend or puree ingredients.

1 Put the blade unit on the drive unit on the bottom of the bowl (Fig. 6).

The cutting edges are very sharp. Do not touch them.

2 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3cm (Fig. 7).

3 Put the lid on the bowl (1) and turn it clockwise to close it (2). Insert the pusher in the feeding tube to prevent spillage (Fig. 8).

4 Press the blade unit button (Fig. 9).

Tips

- When you chop onions, press the pulse button a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.

- If food sticks to the blade or to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the blade or from the wall of the bowl.

Discs

Never process hard ingredients like ice cubes with the discs.

The cutting edges of the discs are very sharp. Do not touch them.

1 Put the tool holder on the drive unit on the bottom of the bowl (Fig. 10).

2 Place the desired disc on top of the tool holder (Fig. 11).

Note: Place the Juliennel/French fries disc on top of the tool holder in such a way that the longer plastic part in the centre of the disc points upwards.

3 Put the lid on the bowl (1) and turn it clockwise to close it (2) (Fig. 12).

4 Put the ingredients in the feeding tube. (Fig. 13)

- Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
- Fill the feeding tube evenly for the best results.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

5 Press speed button 1.

6 Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

7 When you have finished processing, press button 0.

Tip

- Do not use the discs to process chocolate. Only use the blade unit for this purpose.

Kneading accessory

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas.

- 1 Put the kneading accessory on the drive unit on the bottom of the bowl (Fig. 14).
- 2 Put the ingredients in the bowl (Fig. 15).
- 3 Put the lid onto the bowl (1) and turn it clockwise to close it (2). Insert the pusher in the feeding tube to prevent spillage (Fig. 16).
- 4 Press speed button 1.

Never leave the appliance unattended when it is kneading.

- 5 When you have finished processing, press button 0.

Double balloon beater

You can use the double balloon beater to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise, sponge cake mixture and other soft ingredients.

Tips

- Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the balloon beater are dry and free from grease when you whisk egg whites. To get the best results the egg whites should be at room temperature.

- 1 Put the tool holder on the drive unit on the bottom of the bowl (Fig. 10).
- 2 Put the balloon beater on top of the tool holder (Fig. 17).
- 3 Put the ingredients in the bowl (Fig. 18).
- 4 Put the lid on the bowl (1) and turn it clockwise to close it (2). Insert the pusher in the feeding tube to prevent spillage (Fig. 19).
- 5 Press speed button 1.
- 6 When you have finished processing, press button 0.
- 7 Always clean the balloon beater after use.

See chapter 'Cleaning' for instructions on how to clean the balloon beater.

Cleaning

- 1 Make sure the appliance is switched off and unplugged.
 - 2 Clean the motor unit with a moist cloth.
- Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

- 3 Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use.

Clean the blade unit and the discs very carefully. The cutting edges are very sharp.

Note: All parts, except the motor unit can also be cleaned in the dishwasher.

- Make sure that the cutting edges of the blade and the discs do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

Balloon beater

Always clean the balloon beater immediately after use.

You can disassemble the balloon beater for thorough cleaning.

- 1 Pull the beaters out of the bracket (Fig. 20).
- 2 Clean all parts in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 3 Reinsert the beaters in the bracket after cleaning them.

Storage

- 1 Store the mains cord in the cord storage groove by winding it round the base of the motor unit (Fig. 21).

Downloaded from www.philips.be

10 ENGLISH

- 2** You can store the appliance in the box in which it is sold. This box has been specially designed as a storage box (Fig. 22).

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 23).

Guarantee & service

Exceptional guarantee & service

You have bought a culinary tool for life and we want to ensure that you remain satisfied. We would like you to register your purchase, so that we can stay in contact with you and you can receive additional services and benefits from us. Register within 3 months of purchase to receive benefits including:

- 5 year product guarantee (and 15 year motor guarantee).
- Fresh ideas for recipes via e-mail
- Tips and tricks to use and maintain your Robust product
- All the latest news on Robust Collection

The only thing you need to do to register your new product is visit www.philips.com/kitchen or call your local Freephone Philips consumer care hotline (United Kingdom: 0800 331 60 15). If you have questions about your culinary tool (usage, maintenance, accessories etc) you can either consult our on line support at www.philips.com/kitchen or call your local hotline.

We have put all the maximum effort in developing, testing and designing this high quality product. However in the unfortunate case that your product needs repair, please call your local Philips consumer care hotline. They will help you with arranging any necessary repairs in a minimum time with maximum convenience - they can arrange a courier to come to your home to collect your product and bring it back when it is repaired. This way you can continue to enjoy your delicious homemade cooking.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
When I push a process button or the pulse button, the appliance does not start to operate.	Make sure the bowl and lid are fixed properly ('click'). The appliance starts to operate when you press a speed button.
The appliance suddenly stops running.	The thermal safety cut-out has probably cut off the power supply to the appliance because the appliance has overheated. 1) Press the stop button 0. Unplug the appliance. 2) Let the appliance cool down for 1 hour. 3) Put the mains plug in the socket. 4) Switch on the appliance again.
The kneading accessory or the blade unit does not turn	Make sure the kneading accessory or the blade unit is assembled properly onto the drive unit. Also make sure the food processor bowl and the lid are assembled properly ('click').
The appliance makes a lot of noise when I use the Julienne/French fries disc and the disc scratches the lid of the bowl.	You have assembled the Julienne/French fries disc upside down. Switch off the appliance immediately and assemble the Julienne/French fries disc in such a way that the longer plastic part in the centre of the disc points upwards.

Problem	Solution
After using the appliance, I cannot remove the tool holder; blade unit or kneading accessory from the bowl.	Empty the bowl. Fill it with 500ml of water. Wait one minute and then remove the tool holder, blade unit or kneading accessory.

Question	Answer
How can I prepare whipped cream without turning it into butter?	Use cream directly from the fridge (5-8°C) and do not exceed the time mentioned in the quantities and processing times table in this user manual.
Why does the appliance become unstable when I knead dough?	When the dough has turned into a ball, the appliance becomes unbalanced because of the ball that turns around in the bowl. This does not damage the appliance, but do take care that the appliance does not fall off the table or worktop. Always use speed 1 for kneading.
Can I prepare shortbread dough with this appliance?	Yes, you can if you do not use butter and eggs directly from the fridge.
Why do the balloon beaters not turn?	Perhaps ingredients from a previous job stuck in the attachment points of the balloon beaters to the bracket. Remove the beaters and clean the attachment points.
How do I have to assemble the Julienne/French fries disc?	Assemble the Julienne/French fries disc in such a way that the longer plastic part in the centre of the disc points upwards.

Question	Answer
Why does the appliance start running so slowly?	The appliance is equipped with a soft start mechanism. This reduces splashing of the ingredients.

Recipes

Pizza San Daniele (6 portions)

Ingredients for the dough:

- 500g white flour
- 50ml oil
- 1 teaspoon sugar
- 1 teaspoon salt
- 1 sachet of quick yeast
- approx. 280ml warm water

Topping:

- 1 tin of peeled tomatoes
- 25ml olive oil
- Oregano, basil, garlic to taste
- 1/2 teaspoon salt
- 250g ham, thinly sliced
- 250g cheese

- 1** Heat the oven to 200°C.
- 2** Put the kneading accessory on the drive unit on the bottom of the bowl.
- 3** Put the dry ingredients in the bowl and add the water and the oil.
- 4** Knead this mixture for 1 minute.
- 5** Leave the dough to rise for 30 minutes.
- 6** Roll out the dough to a slab with a thickness of approximately 3mm and put it on a baking tray.
- 7** Shred the cheese with the shredding disc (see 'Using the appliance' under 'Discs').

12 ENGLISH

- 8 Use the blade unit to chop the tinned peeled tomatoes and to mix the tomatoes with olive oil, oregano, basil, garlic and salt (see 'Using the appliance' under 'Blade unit').
- 9 Spread the tomato sauce evenly over the dough, add the thin slices of ham and top with the shredded cheese.
- 10 Put the pizza in the oven. Bake for 25 minutes at 200°C.
The pizza is ready when the cheese has melted and turned somewhat brown.

Pitta breads

Ingredients:

- 1000g flour
- 2 tsp salt
- 2 tsp sugar
- 2 sachets of quick yeast
- 700ml lukewarm water
- Rosemary, fennel, cumin, oregano and/or sesame seeds to taste

- 1 Preheat the oven to 220°C.
- 2 Put the kneading accessory on the drive unit on the bottom of the bowl.
- 3 Put the dry ingredients in the bowl and add the water.
- 4 Knead the mixture for 30 seconds at a high speed (Fig. 9).
- 5 Remove the dough from the food processor bowl. Form a smooth ball. Cover it with a tea towel and let it rise for approximately 90 minutes.
- 6 Knead the dough carefully and shape it into a long roll. Cut the roll in 24 pieces. Form a round pitta bread from each piece.
- 7 Bake the pitta breads at 220°C for 3 minutes or until they are brown. Then turn them over and bake them another two minutes.

Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Quantities and processing times table (Fig. 24)

- 1 Quantity

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/kitchen.

Diese Küchenmaschine bietet Ihnen über einen langen Zeitraum optimale Leistung. Eine Vielzahl von Rezepten mit unterschiedlichsten Zutaten wird Ihnen gelingen. Das Design ermöglicht eine einfache Reinigung, und alle abnehmbaren Teile sowie das Zubehör sind spülmaschinenfest.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Stopfer
- B** Einfüllöffnung
- C** Deckel
- D** Sicherheitssperre
- E** Zubehöralter
- F** Schüssel
- G** Antriebseinheit
- H** Motoreinheit
- I** Steuertasten
- J** Aussparung zum Aufwickeln des Netzkabels
- K** Julienne-/Pommes frites-Scheibe
- L** Doppelseitige Schneidescheibe (grob/fein)
- M** Doppelseitige Raspelscheibe (grob/fein)
- N** Quirl mit zwei Schneebeesen
- O** Messereinheit
- P** Knethaken
- Q** Aufbewahrungsbox für Zubehör
- R** Aufbewahrungsbox für das Gerät

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Allgemeines

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie dieses Gerät nie an einem Zeitschalter an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stopfen Sie Zutaten niemals mit den Fingern oder irgendwelchen Gegenständen, z. B. einem Teigschaber, in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- Vermeiden Sie jede Berührung mit den Klingen der Messereinheit oder der Scheiben, wenn Sie die Schüssel verwenden, reinigen oder leeren. Sie sind sehr scharf und können leicht Verletzungen verursachen.

14 DEUTSCH

Achtung

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie ein Teil aufsetzen, abnehmen oder dessen Position verändern.
- Verwenden Sie keine Zubehöerteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Überschreiten Sie nicht die auf der Schüssel angegebene maximale Füllmenge.
- Die richtigen Mengen und Verarbeitungszeiten können Sie der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung entnehmen.
- Füllen Sie keine Zutaten in die Schüssel, die heißer als 80 °C sind.
- Wenn Zutaten innen an der Schüssel kleben bleiben, schalten Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lösen Sie die Zutaten mithilfe eines Teigschabers vom Schüsselrand.
- Bestimmte Zutaten können die Oberfläche der Geräteteile verfärben, was jedoch deren Funktion nicht beeinträchtigt. Meist geht diese Verfärbung nach einiger Zeit zurück.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Sicherheitsmerkmale

Automatischer Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei Überhitzung die Stromversorgung automatisch abschaltet. Wenn das Gerät den Betrieb einstellt:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2 Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang abkühlen.
- 3 Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose.

4 Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center, falls der automatische Überhitzungsschutz zu häufig aktiviert wird.

Integrierte Sicherheitssperre

Diese Funktion stellt sicher, dass Sie das Gerät erst einschalten können, wenn Sie die Schüssel richtig auf die Motoreinheit sowie den Deckel auf die Schüssel gesetzt haben. Sobald Schüssel und Deckel ordnungsgemäß angebracht sind (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen"), wird die integrierte Sicherheitssperre deaktiviert.

Vor dem ersten Gebrauch

Geben Sie aus Hygienegründen frisches Wasser in die Schüssel, und lassen Sie das Gerät 30 Sekunden lang laufen. Gießen Sie das Wasser dann aus.

Das Gerät benutzen

Allgemeines

- Das Gerät verfügt über eine integrierte Sicherheitssperre, die den Betrieb des Geräts verhindert, wenn die Schüssel und der Deckel nicht ordnungsgemäß aufgesetzt wurden.

Küchenmaschine

- 1 Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit (1), und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest (2) (Abb. 2).
- 2 Setzen Sie den Zubehöralter auf die Antriebseinheit am Boden der Schüssel, wenn Sie eine der Scheiben oder den Quirl nutzen möchten. Sie können die Messereinheit und den Knethaken direkt an der Antriebseinheit in der Mitte der Schüssel anbringen – der Zubehöralter ist hierfür nicht erforderlich.
- 3 Bringen Sie zuerst die Messereinheit, den Knethaken oder den Quirl in der Schüssel an, bevor Sie Zutaten in die Schüssel geben.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet. Die Ausbuchtung des Deckels ist an die Form des Griffs angepasst. (Abb. 3)

5 Füllen Sie bei Verwendung der Scheiben die Zutaten über die Einfüllöffnung ein, und drücken Sie sie mit dem Stopfer nach unten.

6 Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste für das jeweilige in der Schüssel verwendete Zubehör. Wählen Sie Stufe 1 für Quirl, Schneidescheiben und Knethaken, und drücken Sie die Taste für die Messereinheit.

7 Drücken Sie die Taste 0, wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist.

Einfüllöffnung und Stopfer

- Geben Sie flüssige und feste Zutaten über die Einfüllöffnung hinzu (Abb. 4).
- Drücken Sie feste Zutaten mit dem Stopfer durch die Einfüllöffnung nach unten. (Abb. 5)

Mit dem Stopfer können Sie die Einfüllöffnung auch verschließen. Dadurch wird verhindert, dass Zutaten durch die Einfüllöffnung austreten können.

Messereinheit

Mit der Messereinheit können Sie Zutaten hacken, verrühren, mixen oder pürieren.

1 Setzen Sie die Messereinheit auf die Antriebseinheit am Boden der Schüssel (Abb. 6).

Berühren Sie die Klingen nicht, da sie sehr scharf sind.

2 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie große Stücke in ca. 3 cm große Würfel (Abb. 7).

3 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1), und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen (2). Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung, um das Austreten von Zutaten zu verhindern (Abb. 8).

4 Drücken Sie die Taste für die Messereinheit (Abb. 9).

Tipps

- Betätigen Sie beim Hacken von Zwiebeln mehrmals die Taste "Pulse", um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu fein gehackt werden.

- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Die Zutaten werden sonst zu heiß, beginnen zu schmelzen und werden klumpig.
- Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.
- Die normale Verarbeitungszeit zum Zerkleinern beträgt 30 bis 60 Sekunden.
- Wenn Zutaten am Messer oder an der Innenwand der Schüssel kleben bleiben, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lösen Sie die Zutaten mithilfe eines Teigschabers vom Messer bzw. von der Innenwand der Schüssel.

Scheiben

Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine harten Zutaten wie Eiswürfel.

Berühren Sie die Klingen nicht, da sie sehr scharf sind.

1 Setzen Sie den Zubehöralter auf die Antriebseinheit am Boden der Schüssel (Abb. 10).

2 Setzen Sie die gewünschte Scheibe auf den Zubehöralter (Abb. 11).

Hinweis: Setzen Sie die Julienne-/Pommes frites-Scheibe so auf den Zubehöralter, dass die Kunststoffnase in der Mitte der Scheibe nach oben zeigt.

3 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1), und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen (2) (Abb. 12).

4 Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung. (Abb. 13)

- Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen.
- Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.

5 Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste 1.

16 DEUTSCH

6 Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer unter leichtem Druck in die Einfüllöffnung.

7 Drücken Sie die Taste 0, wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist.

Tipp

- Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine Schokolade. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur die Messereinheit.

Knethaken

Mit dem Knethaken können Sie Hefeteig für Brot und Pizzen kneten.

1 Befestigen Sie den Knethaken an der Antriebseinheit am Boden der Schüssel (Abb. 14).

2 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 15).

3 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1), und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen (2). Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung, um das Austreten von Zutaten zu verhindern (Abb. 16).

4 Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste 1.

Lassen Sie das Gerät während des Knetvorgangs niemals unbeaufsichtigt.

5 Drücken Sie die Taste 0, wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist.

Quirl mit zwei Schneebeesen

Der Quirl mit zwei Schneebeesen eignet sich zum Schlagen von Sahne und Eiern, für Eischnee, Desserts, Mayonnaise und Biskuitteig sowie andere weiche Zutaten.

Tipps

- Verwenden Sie den Quirl nicht zur Zubereitung von Kuchenteig mit Butter oder Margarine oder zum Kneten von Teig. Hierfür ist der Knethaken vorgesehen.
- Achten Sie darauf, dass Schüssel und Quirl trocken und vollkommen fettfrei sind, wenn Sie Eischnee schlagen. Für ein optimales Ergebnis sollte das Eiweiß Zimmertemperatur haben.

1 Befestigen Sie den Zubehöralter an der Antriebseinheit am Boden der Schüssel (Abb. 10).

2 Setzen Sie den Quirl auf den Zubehöralter (Abb. 17).

3 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 18).

4 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1), und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen (2). Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung, um das Austreten von Zutaten zu verhindern (Abb. 19).

5 Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste 1.

6 Drücken Sie die Taste 0, wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist.

7 Reinigen Sie den Quirl stets sofort nach Gebrauch.

Im Kapitel "Reinigung" finden Sie Anleitungen zum Reinigen des Quirls.

Reinigung

1 Überprüfen Sie, ob das Gerät tatsächlich ausgeschaltet und von der Steckdose getrennt ist.

2 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

3 Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.

Reinigen Sie die Messereinheit und die Scheiben mit großer Vorsicht. Die Klingen sind sehr scharf.

Hinweis: Alle Teile mit Ausnahme der Motoreinheit können in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messereinheit und der Scheiben nicht an harte Gegenstände stoßen. Sie könnten stumpf werden.

Quirl

Reinigen Sie den Quirl stets sofort nach Gebrauch.

Sie können den Quirl zur gründlichen Reinigung in seine Einzelteile zerlegen.

- 1 Nehmen Sie die Schneebesens aus der Halterung (Abb. 20).
- 2 Reinigen Sie alle Teile in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
- 3 Setzen Sie die Schneebesens nach der Reinigung wieder in die Halterung ein.

Aufbewahrung

- 1 Wickeln Sie das Netzkabel zur Aufbewahrung um die Aussparung am Boden der Motoreinheit (Abb. 21).
- 2 Sie können das Gerät in der mitgelieferten Box lagern. Diese Box ist speziell als Aufbewahrungsbox vorgesehen (Abb. 22).

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 23).

Garantie und Kundendienst

Zusätzliche Garantie und umfassender Kundendienst

Sie haben sich für ein Gerät der Robust Collection entschieden und Philips möchte sicherstellen, dass Sie zufrieden sind. Bitte registrieren Sie Ihr erworbenes Gerät innerhalb von drei Monaten nach Kaufdatum, damit wir mit Ihnen in Kontakt bleiben können. Sie genießen dadurch zusätzliche Serviceleistungen und Vorzüge.

- 5 Jahre Garantie und 15 Jahre für den Motor
- Neue Rezeptideen per E-Mail
- Tipps und Tricks für die Verwendung Ihres Produktes der Robust Serie
- Informationen und Neuigkeiten zur Robust Serie

Sie müssen lediglich Ihr bevorzugtes Produkt unter www.philips.com/kitchen registrieren oder kostenlos die Hotline des Philips Kundendienstzentrums in Ihrem Land anrufen, um eine Registrierung vorzunehmen (Deutschland 0800 000 7520 (gebührenfreie Hotline), Österreich 0800 880 932, Die Schweiz 0844800544). Wenden Sie sich bei Fragen zu Ihrem kulinarischen Werkzeug (Verwendung, Wartung, Zubehör)

entweder an unseren Online-Support unter www.philips.com/kitchen oder rufen Sie die Hotline an. Wir haben dieses hochqualitative Produkt mit größter Sorgfalt entwickelt, getestet und gestaltet. Sollte es dennoch leider zu Beanstandungen kommen, rufen Sie bitte Ihren lokalen Philips Kundendienst an. Der Kundendienst wird Ihnen in kürzester Zeit und mit größtmöglicher Verbraucherfreundlichkeit bei allen Fragen rund um die Reparatur behilflich sein. Ein Kurier wird das Produkt bei Ihnen Zuhause abholen und es repariert zurückliefern. Sie können anschließend wie gewohnt in Ihrer Küche alle Vorteile genießen.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Wenn ich eine Steuertaste oder die Taste "Pulse" drücke, startet das Gerät nicht.	Stellen Sie sicher, dass die Schüssel und der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt sind (der Deckel rastet hörbar ein). Das Gerät startet, wenn Sie eine Geschwindigkeitstaste drücken.
Das Gerät kommt plötzlich zum Stillstand.	Vermutlich hat der automatische Überhitzungsschutz die Stromzufuhr unterbrochen, weil das Gerät überhitzt war: 1) Drücken Sie die Taste 0, um das Gerät anzuhalten. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. 2) Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang abkühlen. 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. 4) Schalten Sie das Gerät wieder ein.

18 DEUTSCH

Problem	Lösung
Der Knethaken bzw. die Messereinheit dreht sich nicht.	Stellen Sie sicher, dass der Knethaken bzw. die Messereinheit ordnungsgemäß auf der Antriebseinheit angebracht ist. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Deckel richtig auf der Rührschüssel sitzt (er rastet hörbar ein).
Wenn ich die Julienne-/Pommes frites-Scheibe verwende, erzeugt das Gerät laute Geräusche, und die Scheibe kratzt am Deckel der Schüssel.	Sie haben die Julienne-/Pommes frites-Scheibe mit der falschen Seite nach oben eingesetzt. Schalten Sie das Gerät sofort aus, und setzen Sie die Julienne-/Pommes frites-Scheibe so ein, dass die Kunststoffnase in der Mitte der Scheibe nach oben zeigt.
Nach der Verwendung des Geräts kann ich den Zubehöralter, die Messereinheit bzw. den Knethaken nicht von der Schüssel abnehmen.	Leeren Sie die Schüssel. Füllen Sie sie mit einem halben Liter Wasser. Warten Sie eine Minute, und nehmen Sie anschließend den Zubehöralter, die Messereinheit bzw. den Knethaken ab.

Frage	Antwort
Wie kann ich Sahne schlagen, ohne dass sie zu Butter wird?	Nehmen Sie die Sahne direkt aus dem Kühlschrank (5 – 8 °C), und überschreiten Sie nicht die Verarbeitungszeit, die in der Tabelle für Mengen und Verarbeitungszeiten in dieser Bedienungsanleitung angegeben ist.

Frage	Antwort
Warum wird das Gerät instabil, wenn ich Teig knete?	Wenn sich der Teig zu einem Kloß formt, wird das Gerät durch die Drehungen des Teigkloßes in der Schüssel instabil. Das Gerät wird dadurch nicht beschädigt. Achten Sie jedoch darauf, dass das Gerät nicht vom Tisch oder von der Arbeitsfläche fällt. Wählen Sie immer die Geschwindigkeitsstufe 1, wenn Sie Teig kneten.
Kann ich mit diesem Gerät Mürbeteig herstellen?	Ja, dies ist möglich, wenn Sie Butter und Eier nicht direkt aus dem Kühlschrank verwenden.
Warum drehen sich die Schneebesen des Quirls nicht?	Unter Umständen kleben noch Zutaten von einer früheren Verwendung in der Halterung der Schneebesen. Entfernen Sie die Schneebesen, und reinigen Sie die Einstecköffnungen.
Wie muss ich die Julienne-/Pommes frites-Scheibe einsetzen?	Setzen Sie die Julienne-/Pommes frites-Scheibe so ein, dass die Kunststoffnase in der Mitte der Scheibe nach oben zeigt.
Warum läuft das Gerät anfangs so langsam?	Das Gerät verfügt über einen Mechanismus, der einen langsamen Start ermöglicht. So kann das Austreten von Zutaten verhindert werden.

Rezepte

Pizza San Daniele (6 Portionen)

- Zutaten für den Teig:
- 500 g Weizenmehl
 - 50 ml Öl
 - 1 Teelöffel Zucker
 - 1 Teelöffel Salz

- 1 Päckchen Trockenhefe
- etwa 280 ml warmes Wasser

Belag:

- 1 Dose geschälte Tomaten
- 25 ml Olivenöl
- Oregano, Basilikum und Knoblauch nach Belieben
- 1/2 TL Salz
- 250 g Schinken in dünnen Scheiben
- 250 g Käse

- 1 Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor.
 - 2 Setzen Sie den Knethaken auf die Antriebseinheit am Boden der Schüssel.
 - 3 Geben Sie die trockenen Zutaten in die Schüssel, und fügen Sie Wasser und Öl hinzu.
 - 4 Kneten Sie die Zutaten eine Minute lang.
 - 5 Lassen Sie den Teig 30 Minuten gehen.
 - 6 Rollen Sie den Teig aus, bis er etwa 3 mm dünn ist. Legen Sie den ausgerollten Teig auf ein Backblech.
 - 7 Raspeln Sie den Käse mit der Raspelscheibe (siehe "Das Gerät benutzen", Abschnitt "Scheiben").
 - 8 Verwenden Sie die Messereinheit, um die geschälten Dosentomaten zu zerkleinern und die Tomaten mit Olivenöl, Oregano, Basilikum, Knoblauch und Salz zu mischen (siehe "Das Gerät benutzen", Abschnitt "Messereinheit").
 - 9 Verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Teig. Legen Sie die dünnen Schinkenscheiben auf den Teig, und bedecken Sie alles mit dem geraspelten Käse.
 - 10 Schieben Sie die Pizza in den Ofen. Die Backzeit beträgt 25 Minuten bei 200 °C.
- Die Pizza ist fertig, wenn der Käse zerschmolzen und leicht gebräunt ist.

Fladenbrot

Zutaten:

- 1000 g Mehl
- 2 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 700 ml lauwarmes Wasser
- Rosmarin, Fenchel, Kreuzkümmel, Oregano und/oder Sesam nach Belieben

- 1 Heizen Sie den Ofen auf 220 °C vor.
- 2 Setzen Sie den Knethaken auf die Antriebseinheit am Boden der Schüssel.
- 3 Geben Sie die trockenen Zutaten in die Schüssel, und fügen Sie Wasser hinzu.
- 4 Kneten Sie die Zutaten 30 Sekunden lang bei hoher Geschwindigkeit (Abb. 9).
- 5 Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel. Formen Sie einen gleichmäßigen Kloß. Decken Sie diesen mit einem Küchentuch ab, und lassen Sie den Teig dann ungefähr 90 Minuten gehen.
- 6 Kneten Sie den Teig vorsichtig, und formen Sie daraus eine längliche Rolle. Schneiden Sie die Rolle in 24 Stücke, und formen Sie aus jedem Stück ein rundes Fladenbrot.
- 7 Backen Sie die Fladenbrote 3 Minuten bei 220 °C, oder bis sie braun sind. Drehen Sie sie anschließend um, und backen Sie sie weitere 2 Minuten.

Hinweis: Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

Tabelle mit Mengen und Verarbeitungszeiten (Abb. 24)

- 1 Menge

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, veuillez enregistrer votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/kitchen.

Ce robot ménager permet de préparer une large gamme d'aliments et de recettes en toute sécurité et pour longtemps. Conçu pour un nettoyage optimal, il est doté de pièces et d'accessoires amovibles qui passent au lave-vaisselle.

Description générale (fig. 1)

- A** Pousoir
- B** Cheminée de remplissage
- C** Couvercle
- D** Verrou de sécurité
- E** Support pour outil
- F** Bol
- G** Bloc d'entraînement
- H** Bloc moteur
- I** Boutons de commande
- J** Fente de rangement du cordon
- K** Disque à julienne/frites
- L** Disque à trancher réversible (épais/fin)
- M** Disque à râper réversible (épais/fin)
- N** Double fouet
- O** Ensemble lames
- P** Accessoire de pétrissage
- Q** Boîte de rangement pour les accessoires
- R** Boîte de rangement pour l'appareil

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Général

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le pousoir prévu à cet effet.
- Ne touchez pas les lames ni les disques lorsque vous manipulez, nettoyez ou videz le bol : vous risqueriez de vous blesser.

Attention

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur mise à la terre.

- Débranchez toujours l'appareil avant d'installer, de retirer ou de positionner des accessoires.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol.
- Consultez le tableau de ce mode d'emploi pour connaître les quantités et les temps de préparation adéquats.
- Ne remplissez jamais le bol avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du bol, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule.
- Certains aliments peuvent provoquer une décoloration de la surface des accessoires. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Les décolorations disparaissent généralement après un certain temps.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Consignes de sécurité

Dispositif antisurchauffe

L'appareil est équipé d'un dispositif antisurchauffe qui coupe automatiquement l'alimentation en cas de surchauffe. En cas d'arrêt soudain de l'appareil :

- 1 Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- 2 Laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure.
- 3 Rebranchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 4 Remettez l'appareil en marche.

Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si le dispositif antisurchauffe se déclenche trop fréquemment.

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque le bol est correctement placé sur le bloc moteur et que le couvercle est correctement fixé sur le bol. Si le bol et son couvercle sont correctement assemblés (voir chapitre « Utilisation de l'appareil »), le verrou de sécurité intégré sera déverrouillé.

Avant la première utilisation

Pour des raisons d'hygiène, versez de l'eau fraîche dans le bol du robot ménager et faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Videz ensuite l'eau.

Utilisation de l'appareil

Général

- Le robot ménager est équipé d'un verrou de sécurité intégré qui l'empêche de fonctionner si le bol et son couvercle ne sont pas correctement assemblés.

Robot ménager

- 1 Placez le bol sur le bloc moteur (1) et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (2) (fig. 2).
- 2 Si vous voulez utiliser l'un des disques ou le fouet, placez le support pour outil sur le bloc d'entraînement situé en bas du bol. Si vous voulez utiliser l'ensemble lames ou l'outil de pétrissage, vous pouvez les placer directement sur le bloc d'entraînement situé au milieu du bol, sans installer le support pour outil.
- 3 Si vous utilisez l'ensemble lames, l'accessoire de pétrissage ou le fouet, placez d'abord l'outil dans le bol, puis ajoutez les ingrédients.
- 4 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic).

22 FRANÇAIS

La partie saillante du couvercle prolonge la poignée de l'appareil. (fig. 3)

- 5** Lorsque vous utilisez l'un des disques, insérez les ingrédients par la cheminée de remplissage et poussez-les vers le bas à l'aide du poussoir.
- 6** Appuyez sur le bouton de vitesse correspondant à l'accessoire installé dans le bol. Appuyez sur le bouton de vitesse 1 pour le fouet, les disques et l'accessoire de pétrissage, et sur le bouton d'ensemble lames pour l'ensemble lames.
- 7** Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton 0.

Cheminée de remplissage et poussoir

- Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter des ingrédients liquides et/ou solides (fig. 4).
- Utilisez le poussoir pour introduire des ingrédients solides dans la cheminée de remplissage. (fig. 5)

Vous pouvez également utiliser le poussoir pour fermer la cheminée de remplissage. Ainsi, les ingrédients ne peuvent pas s'en échapper.

Ensemble lames

Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger ou mixer des ingrédients, ou encore pour en faire de la purée.

- 1** Placez l'ensemble lames sur le bloc d'entraînement situé en bas du bol (fig. 6).

Les lames sont très coupantes. Ne les touchez pas.

- 2** Mettez les ingrédients dans le bol. Découpez les grands aliments en dés de 3 cm environ (fig. 7).
- 3** Placez le couvercle sur le bol (1) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer (2). Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage pour éviter les éclaboussures (fig. 8).
- 4** Appuyez sur le bouton de l'ensemble lames (fig. 9).

Conseils

- Lorsque vous hachez des oignons, appuyez sur le bouton Pulse à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons ne soient hachés trop finement.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients très durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames.
- La durée d'utilisation standard pour le hachage d'ingrédients est de 30 à 60 secondes.
- Si des ingrédients s'accumulent sur la lame ou sur les parois du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Détachez ensuite les ingrédients de la lame ou des parois du bol à l'aide d'une spatule.

Disques

Ne hachez jamais des ingrédients durs, tels que des glaçons, avec les disques.

Les lames des disques sont très coupantes. Ne les touchez pas.

- 1** Placez le support pour outil sur le bloc d'entraînement situé au fond du bol (fig. 10).
- 2** Placez le disque de votre choix sur le support pour outil (fig. 11).

Remarque : Positionnez le disque à julienne/frites sur le support à outil pour que la partie en plastique la plus longue située au centre du disque soit dirigée vers le haut.

- 3** Placez le couvercle sur le bol (1) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer (2) (fig. 12).
- 4** Insérez les ingrédients dans la cheminée de remplissage. (fig. 13)
 - Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.

- Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.

5 Appuyez sur le bouton de vitesse 1.

6 Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir pour les enfoncer dans la cheminée de remplissage.

7 Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton 0.

Conseil

- Pour le chocolat, n'utilisez pas les disques, mais uniquement l'ensemble lames.

Accessoire de pétrissage

Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza.

1 Placez l'accessoire de pétrissage sur le bloc d'entraînement situé au fond du bol (fig. 14).

2 Placez les ingrédients dans le bol (fig. 15).

3 Placez le couvercle sur le bol (1) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer (2). Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage pour éviter les éclaboussures (fig. 16).

4 Appuyez sur le bouton de vitesse 1.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

5 Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton 0.

Double fouet

Le double fouet permet de battre des œufs, de faire de la crème fouettée, de monter des blancs en neige, de réaliser des crèmes, de la mayonnaise, des pâtes à gâteau et autres préparations à consistance molle.

Conseils

- N'utilisez pas le fouet pour préparer des pâtes à gâteau contenant du beurre ou de la margarine, ou pour pétrir de la pâte. Utilisez l'accessoire de pétrissage à cet effet.
- Assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et exempts de graisse lorsque vous montez des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à température ambiante pour obtenir un résultat optimal.

1 Placez le support pour outil sur le bloc d'entraînement situé au fond du bol (fig. 10).

2 Placez le fouet sur le support pour outil (fig. 17).

3 Placez les ingrédients dans le bol (fig. 18).

4 Placez le couvercle sur le bol (1) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer (2). Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage pour éviter les éclaboussures (fig. 19).

5 Appuyez sur le bouton de vitesse 1.

6 Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton 0.

7 Nettoyez toujours le fouet après utilisation.

Reportez-vous au chapitre « Nettoyage » pour savoir comment nettoyer le fouet.

Nettoyage

1 Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.

2 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

3 Lavez immédiatement après utilisation les accessoires ayant été en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.

Nettoyez l'ensemble lames et les disques avec précaution : les lames sont très coupantes.

24 FRANÇAIS

Remarque : Toutes les pièces, à l'exception du bloc moteur, peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

- Évitez de mettre en contact les parties coupantes de l'ensemble lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.

Fouet

Nettoyez toujours le fouet immédiatement après utilisation. Vous pouvez démonter le fouet pour le nettoyer entièrement.

- 1 Retirez les fouets du support (fig. 20).
- 2 Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 3 À la fin du nettoyage, réinsérez les fouets dans le support.

Rangement

- 1 Rangez le cordon d'alimentation dans sa fente de rangement en l'enroulant autour de la base du bloc moteur (fig. 21).
- 2 Vous pouvez ranger l'appareil dans sa boîte d'origine, conçue à cet effet (fig. 22).

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 23).

Garantie et service

Services et garanties exceptionnels

Vous venez de faire l'acquisition d'un outil culinaire pour la vie et nous voulons nous assurer que vous en serez satisfait. Enregistrez-vous dans les 3 mois suivant la date d'achat et bénéficiez de services et d'avantages complémentaires, tels que:

- extension de garantie de 5 ans pièces et main d'oeuvre et de 15 ans sur le moteur

- nouvelles idées de recettes par e-mail
- astuces et conseils pour entretenir votre appareil Robust
- informations les plus récentes sur la gamme

Il vous suffit d'enregistrer votre produit à l'adresse www.philips.com/kitchen ou de contacter gratuitement la hotline du Service Consommateurs Philips de votre pays (Belgique: 0800 84434, Les Pays-Bas: 0800 023 0076, Luxembourg: 80027861, France 0805 025 510, Suisse 0844800544). Pour toute question à propos de votre appareil culinaire (utilisation, entretien, accessoires), consultez notre assistance en ligne sur le site www.philips.com/kitchen ou contactez la hotline. Nous avons porté la plus grande attention au développement, au design et aux contrôles de ces produits de grande qualité. Cependant, au cas où, malencontreusement, votre produit devrait être réparé, vous pouvez contacter votre revendeur ou appeler le service consommateur Philips. Ils vous aideront à organiser cette réparation, afin qu'elle soit la plus rapide possible. Vous pourrez ainsi continuer à préparer de savoureuses recettes.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème

Solution

Lorsque j'appuie sur un bouton ou sur le bouton Pulse, l'appareil ne fonctionne pas.

Assurez-vous que le bol et le couvercle sont bien assemblés (clic). L'appareil commence à fonctionner lorsque vous appuyez sur un bouton de vitesse.

L'appareil s'est arrêté brusquement.

Le dispositif antisurchauffe a probablement coupé l'alimentation suite à une surchauffe.
1) Appuyez sur le bouton d'arrêt 0. Débranchez l'appareil. 2) Laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure. 3) Branchez à nouveau l'appareil. 4) Remettez l'appareil en marche.

Problème	Solution
L'accessoire de pétrissage ou l'ensemble lames ne tourne pas.	Assurez-vous que l'accessoire de pétrissage ou l'ensemble lames est assemblé correctement sur le bloc d'entraînement. Vérifiez également que le bol et le couvercle du robot ménager sont assemblés correctement (clic).
L'appareil fait beaucoup de bruit lorsque j'utilise le disque à julienne/frites et le disque raie le couvercle du bol.	Vous avez positionné le disque à julienne/frites à l'envers. Éteignez immédiatement l'appareil et repositionnez le disque pour que la partie en plastique la plus longue située au centre du disque soit dirigée vers le haut.
Je n'arrive pas à retirer le support pour outil, l'ensemble lames ou l'accessoire de pétrissage du bol après utilisation de l'appareil.	Videz le bol et remplissez-le de 500 ml d'eau. Attendez une minute, puis retirez le support pour outil, l'ensemble lames ou l'accessoire de pétrissage.

Question	Réponse
Comment préparer de la crème chantilly sans la transformer en beurre ?	Utilisez de la crème sortant du réfrigérateur (5 à 8 °C) et ne dépassez pas la durée indiquée dans le tableau des quantités et temps de préparation de ce mode d'emploi.
Pourquoi l'appareil devient-il instable quand je pétris de la pâte ?	Quand la pâte se transforme en boule, elle déséquilibre l'appareil en tournant en rond dans le bol. Cela n'endommage pas l'appareil. Toutefois, prenez garde à ce qu'il ne tombe pas de la table ou du plan de travail. Pour le pétrissage, utilisez toujours la vitesse 1.

Question	Réponse
Cet appareil permet-il de préparer de la pâte sablée ?	Oui, à condition de ne pas utiliser d'œufs ni de beurre sortant du réfrigérateur.
Pourquoi les fouets ne tournent-ils pas ?	Les ingrédients d'une préparation antérieure se sont peut-être accumulés au niveau des points de fixation des fouets sur le support. Retirez les fouets et nettoyez les points de fixation.
Comment dois-je positionner le disque à julienne/frites ?	Positionnez le disque à julienne/frites de sorte que la partie en plastique la plus longue située au centre du disque soit dirigée vers le haut.
Pourquoi l'appareil démarre-t-il si lentement ?	L'appareil est équipé d'un mécanisme de démarrage lent qui réduit les éclaboussures.

Recettes

Pizza San Daniele (6 portions)

Ingrédients pour la pâte :

- 500 g de farine blanche
- 50 ml d'huile
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 sachet de levure rapide
- environ 280 ml d'eau chaude

Garniture :

- 1 boîte de tomates pelées
- 25 ml d'huile d'olive
- Origan, basilic, ail (selon vos goûts)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 250 g de jambon coupé en tranches fines
- 250 g de fromage

1 Chauffez le four à 200 °C.

26 FRANÇAIS

- 2 Placez l'accessoire de pétrissage sur le bloc d'entraînement situé au fond du bol.
- 3 Mettez tous les ingrédients secs dans le bol, puis ajoutez l'eau et l'huile.
- 4 Pétrissez ce mélange pendant 1 minute.
- 5 Laissez la pâte lever pendant 30 minutes.
- 6 Étalez la pâte pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ, puis mettez-la sur une plaque de cuisson.
- 7 Râpez le fromage à l'aide du disque à râper (consultez la section « Disques » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
- 8 Utilisez l'ensemble lames pour hacher les tomates pelées et mélangez-les avec l'huile d'olive, l'origan, le basilic, l'ail et le sel (consultez la section « Ensemble lames » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
- 9 Répartissez la sauce tomate uniformément sur la pâte, ajoutez les fines tranches de jambon et parsemez de fromage râpé.
- 10 Mettez la pizza au four et faites-la cuire pendant 25 minutes à 200 °C. La pizza est prête quand le fromage a fondu et a légèrement bruni.

Pains pita

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 2 cuillères à café de sel
- 2 cuillères à café de sucre
- 2 sachets de levure rapide
- 700 ml d'eau tiède
- Romarin, fenouil, cumin, origan et/ou graines de sésame (selon votre goût)

- 1 Préchauffez le four à 220 °C.
- 2 Placez l'accessoire de pétrissage sur le bloc d'entraînement situé au fond du bol.

- 3 Mettez tous les ingrédients secs dans le bol, puis ajoutez l'eau.
- 4 Pétrissez ce mélange à haute vitesse pendant 30 secondes (fig. 9).
- 5 Retirez la pâte du bol du robot ménager et formez une boule lisse. Couvrez-la avec une serviette et laissez-la lever pendant 90 minutes environ.
- 6 Pétrissez délicatement la pâte et formez-en un long rouleau. Coupez le rouleau en 24 parts et formez un pain pita rond avec chaque part.
- 7 Faites cuire les pains pita à 220 °C pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils brunissent. Retournez-les et faites-les cuire 2 minutes supplémentaires.

Remarque : Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.

Tableau des quantités et temps de préparation (fig. 24)

- 1 Quantité

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/kitchen.

Deze keukenmachine is ontwikkeld om moeiteloos een grote verscheidenheid aan ingrediënten en recepten aan te kunnen en om langdurig goed te presteren. De machine is makkelijk schoon te maken en alle afneembare onderdelen en accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Stamper
- B** Vultrechter
- C** Deksel
- D** Beveiliging
- E** Accessoirehouder
- F** Kom
- G** Aandrijfunit
- H** Motorunit
- I** Bedieningsknoppen
- J** Snoeropberggleuf
- K** Julienne-/fritesschijf
- L** Dubbelzijdige snijschijf (grof/fijn)
- M** Dubbelzijdige raspschijf (grof/fijn)
- N** Dubbele ballonklopper
- O** Mesunit
- P** Kneedaccessoire
- Q** Opbergdoos voor accessoires
- R** Opbergdoos voor apparaat

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Algemeen

Gevaar

- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtig doek om de motorunit schoon te maken.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- Raak de snijkanten van de mesunit of schijven niet aan wanneer u de kom vastpakt, schoonmaakt of leegt. De snijkanten zijn zeer scherp en u kunt zich er makkelijk aan snijden.

28 NEDERLANDS

Let op

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen bevestigt, verwijdt of bijstelt.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Overschrijd de maximumindicatie op de kom niet.
- Raadpleeg de tabel in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste hoeveelheden en verwerkingstijden.
- Vul de kom nooit met ingrediënten die heter zijn dan 80°C.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de kom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.
- Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen; de verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Veiligheidsvoorzieningen

Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt indien het apparaat oververhit raakt. Als het apparaat stopt:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Laat het apparaat 1 uur afkoelen.
- 3 Steek de stekker terug in het stopcontact.
- 4 Schakel het apparaat weer in.

Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de automatische oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.

Ingebouwde beveiliging

Deze functie zorgt ervoor dat u het apparaat alleen kunt inschakelen als de kom goed op de motorunit is bevestigd en als het deksel goed op de kom is bevestigd. Als de kom en het deksel goed zijn bevestigd (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'), wordt de ingebouwde beveiliging ontgrendeld.

Voor het eerste gebruik

Vanuit hygiënisch oogpunt dient u vers water in de keukenmachinekom te doen en het apparaat 30 seconden te laten werken. Giet het water vervolgens uit de kom.

Het apparaat gebruiken

Algemeen

- Het apparaat is voorzien van een ingebouwde beveiliging die ervoor zorgt dat het apparaat niet in werking kan worden gesteld als de kom en het deksel niet goed zijn bevestigd.

Keukenmachine

- 1 Plaats de kom op de motorunit (1) en draai de kom rechtsom om deze vast te zetten (2) (fig. 2).
- 2 Plaats de accessoirehouder op de aandrijfunite op de bodem van de kom als u een van de schijven of de ballonklopper wilt gebruiken. Als u de mesunit of het kneedaccessoire wilt gebruiken, plaatst u ze rechtsreeks op de aandrijfunite in het midden van de kom zonder de accessoirehouder te plaatsen.
- 3 Als u de mesunit, het kneedaccessoire of de ballonklopper gebruikt, plaats dan eerst het accessoire in de kom en doe vervolgens de ingrediënten die u wilt verwerken in de kom.

- 4 Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik'). Het uitstekende deel van het deksel past precies op de handgreep. (fig. 3)
- 5 Als u een van de schijven gebruikt, voeg de ingrediënten dan toe via de vultrechter en duw ze omlaag met de stamper.
- 6 Druk op de snelheidsknop die hoort bij het accessoire in de kom. Druk op snelheid 1 voor de ballonklopper, de schijven en het kneedaccessoire en druk op de mesunitknop voor de mesunit.
- 7 Wanneer u de ingrediënten hebt verwerkt, drukt u op de 0-knop.

Vultrechter en stamper

- Gebruik de vultrechter om vloeistoffen en vaste ingrediënten toe te voegen (fig. 4).
- Gebruik de stamper om vaste ingrediënten door de vultrechter omlaag te duwen. (fig. 5)

U kunt de stamper ook gebruiken om de vultrechter af te sluiten. Zo voorkomt u dat ingrediënten via de vultrechter ontsnappen.

Mesunit

U kunt de mesunit gebruiken om ingrediënten te hakken, mixen, mengen of pureren.

- 1 Plaats de mesunit op de aandrijfunite op de bodem van de kom (fig. 6).
Raak de snijkanten van de messen niet aan; deze zijn zeer scherp.
- 2 Doe de ingrediënten in de kom. Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes van ongeveer 3 x 3 x 3 cm (fig. 7).
- 3 Plaats het deksel op de kom (1) en draai het deksel rechtsom om het te sluiten (2). Plaats de stamper in de vultrechter om morsen te voorkomen (fig. 8).
- 4 Druk op de mesunitknop (fig. 9).

Tips

- Als u uien hakt, druk dan een paar keer op de pulsknop om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt.

- Laat het apparaat niet te lang doorwerken wanneer u (harde) kaas of chocolade hakt. Deze ingrediënten worden anders te heet, waardoor ze gaan smelten en klonten.
- Gebruik de mesunit niet om zeer harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes bot worden.
- De standaardverwerkingstijd voor alle hakbewerkingen is 30 tot 60 seconden.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan het mes of aan de wand van de kom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens met een spatel van het mes of de wand van de kom.

Schijven

Gebruik de schijven nooit om harde ingrediënten zoals ijsblokjes te verwerken.

Raak de snijkanten van de schijven niet aan; deze zijn zeer scherp.

- 1 Plaats de accessoirehouder op de aandrijfunite op de bodem van de kom (fig. 10).

- 2 Plaats de gewenste schijf op de accessoirehouder (fig. 11).

Opmerking: Plaats de Julienne-/fritesschijf op de accessoirehouder zodat het langere plastic gedeelte in het midden van de schijf naar boven wijst.

- 3 Plaats het deksel op de kom (1) en draai het deksel rechtsom om het te sluiten (2) (fig. 12).
- 4 Doe de ingrediënten in de vultrechter. (fig. 13)
 - Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes die in de vultrechter passen.
 - Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat.
 - Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.
- 5 Druk op snelheidsknop 1.

30 NEDERLANDS

6 Druk met de stamper licht op de ingrediënten in de vultrechter.

7 Wanneer u de ingrediënten hebt verwerkt, drukt u op de 0-knop.

Tip

- Gebruik de schijven niet om chocolade te verwerken. Gebruik daarvoor alleen de mesunit.

Kneedaccessoire

U kunt het kneedaccessoire gebruiken om gistdeeg voor brood en pizza's te kneden.

1 Plaats het kneedaccessoire op de aandrijfunit op de bodem van de kom (fig. 14).

2 Doe de ingrediënten in de kom (fig. 15).

3 Plaats het deksel op de kom (1) en draai het deksel rechtsonder om het te sluiten (2). Plaats de stamper in de vultrechter om morsen te voorkomen (fig. 16).

4 Druk op snelheidsknop 1.

Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het kneden.

5 Wanneer u de ingrediënten hebt verwerkt, drukt u op de 0-knop.

Dubbele ballonklopper

U kunt de dubbele ballonklopper gebruiken om slagroom, eieren, eiwitten, instantpudding, mayonaise, biscuitdeeg en andere zachte ingrediënten te kloppen.

Tips

- Gebruik de ballonklopper niet om cakebeslag met boter te maken of om deeg te kneden. Gebruik daarvoor het kneedaccessoire.
- Zorg ervoor dat de kom en de ballonklopper droog en vetvrij zijn wanneer u eiwitten klopt. Voor het beste resultaat moeten de eiwitten op kamertemperatuur zijn.

1 Plaats de accessoirehouder op de aandrijfunit op de bodem van de kom (fig. 10).

2 Plaats de ballonklopper op de accessoirehouder (fig. 17).

3 Doe de ingrediënten in de kom (fig. 18).

4 Plaats het deksel op de kom (1) en draai het deksel rechtsonder om het te sluiten (2). Plaats de stamper in de vultrechter om morsen te voorkomen (fig. 19).

5 Druk op snelheidsknop 1.

6 Wanneer u de ingrediënten hebt verwerkt, drukt u op de 0-knop.

7 Maak de ballonklopper na elk gebruik schoon.

Zie hoofdstuk 'Schoonmaken' voor instructies over hoe u de ballonklopper schoonmaakt.

Schoonmaken

1 Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.

2 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.

3 Was onderdelen die in aanraking zijn geweest met voedsel altijd direct na gebruik af met warm water en wat afwasmiddel.

Wees zeer voorzichtig wanneer u de mesunit en de schijven schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.

Opmerking: Alle onderdelen, met uitzondering van de motorunit, kunnen ook in de vaatwasmachine worden schoongemaakt.

- Voorkom dat de snijkanten van het mes en de schijven in contact komen met harde voorwerpen, omdat ze hierdoor bot kunnen worden.

Ballonklopper

Maak de ballonklopper altijd direct na gebruik schoon.

U kunt de ballonklopper uit elkaar halen om deze grondig schoon te maken.

1 Trek de kloppers uit de houder (fig. 20).

2 Maak alle onderdelen schoon in warm water met wat afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

3 Plaats de kloppers na het schoonmaken terug in de houder.

Opbergen

1 Berg het netsnoer op in de snoeropberggleuf door het om de voet van de motorunit te winden (fig. 21).

2 U kunt het apparaat opbergen in de doos waarin u het hebt gekocht. Deze doos is speciaal ontwikkeld als opbergdoos (fig. 22).

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recylen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 23).

Garantie & service

Uitzonderlijke garantie en service

U hebt een "Robust" keukenhulpmiddel aangeschaft en wij willen ervoor zorgen dat u tevreden blijft. Wij vragen u uw product te registreren, zodat u eventueel kunt profiteren van extra services en voordelen. Registreer uw product binnen 3 maanden na aanschaf om van onder meer de volgende voordelen te profiteren:

- 5-jaar productgarantie en 15 jaar garantie op de motor
- Nieuwe receptideeën via e-mail
- Tips en trucs voor het gebruik en onderhoud van uw Robust-product
- De laatste nieuwtjes over de Robust-collectie

Om uw product te registreren, hoeft u alleen maar naar www.philips.com/kitchen te gaan of met het gratis nummer van de Philips-consumentenservice te bellen in uw land (België: 0800 84434, Nederland: 0800 023 0076, Luxemburg: 80027861). Als u vragen hebt over uw keukenapparaat (gebruik, onderhoud, accessoires, enz.) kunt u de pagina Contact en ondersteuning raadplegen op www.philips.com/kitchen of bellen met de lokale consumentenservice. Wij hebben ons maximaal

ingespannen om dit hoogwaardige product te ontwikkelen, testen en ontwerpen.

Mocht uw product onverhoopt gerepareerd moeten worden, neem dan contact op met de Philips-consumentenservice in uw land of met uw verkoper. Zij staan klaar om uw product zo snel als mogelijk en met zo min mogelijk ongemak te repareren.

Op deze manier kunt u blijven genieten van heerlijke zelfbereide gerechten.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem

Oplossing

Als ik op een verwerkknop of de pulsknop druk, begint het apparaat niet te werken.

Zorg ervoor dat de kom en het deksel goed zijn bevestigd ('klik'). Het apparaat begint te werken als u op een snelheidsknop drukt.

Het apparaat stopt opeens.

De oververhittingsbeveiliging heeft de stroomtoevoer naar het apparaat waarschijnlijk afgesneden omdat het apparaat oververhit is geraakt. 1) Druk op de stopknop 0. Haal de stekker uit het stopcontact. 2) Laat het apparaat 1 uur afkoelen. 3) Steek de stekker in het stopcontact. 4) Schakel het apparaat weer in.

Het kneedaccessoire of de mesunit draait niet.

Controleer of het kneedaccessoire of de mesunit correct is bevestigd op de aandrijfunit. Controleer ook of de keukenmachinekom en het deksel goed zijn bevestigd ('klik').

32 **NEDERLANDS**

Probleem	Oplossing
Het apparaat maakt veel lawaai als ik de Julien-/fritesschijf gebruik en de schijf maakt krassen op het deksel van de kom.	U hebt de Julien-/fritesschijf ondersteboven gemonteerd. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en monteer de Julien-/fritesschijf zodat het langere plastic gedeelte in het midden van de schijf naar boven wijst.

Na het gebruik van het apparaat kan ik de accessoirehouder, de mesunit of het kneedaccessoire niet uit de kom verwijderen.

Leeg de kom en vul deze met 500 ml water. Wacht één minuut en verwijder vervolgens de accessoirehouder, de mesunit of het kneedaccessoire.

Vraag	Antwoord
-------	----------

Hoe kan ik slagroom maken zonder dat het boter wordt?

Gebruik de slagroom rechtstreeks vanuit de koelkast (5-8°C) en overschrijd nooit de bewerkingsijd die in de tabel voor hoeveelheden en bewerkingsijden in deze gebruiksaanwijzing wordt vermeld.

Waarom wordt het apparaat onstabiel als ik deeg kneed?

Als het deeg zich tot een bal heeft gevormd, wordt het apparaat onstabiel omdat de bal ronddraait in de kom. Het apparaat loopt hierdoor geen schade op, maar let wel op dat het niet van de tafel of het aanrecht valt. Zet bij kneden het apparaat altijd op snelheid 1.

Kan ik zandtaartdeeg maken met dit apparaat?

Ja, dat kan, als u de boter en eieren niet rechtstreeks vanuit de koelkast gebruikt.

Vraag	Antwoord
Waarom draaien de ballonkloppers niet?	Mogelijk zitten er ingrediënten van de vorige keer in de bevestigingspunten van de ballonkloppers in de houder. Verwijder de kloppers en maak de bevestigingspunten schoon.
Hoe moet ik de Julien-/fritesschijf monteren?	Monteer de Julien-/fritesschijf zodat het langere plastic gedeelte in het midden van de schijf naar boven wijst.
Waarom werkt het apparaat in het begin zo langzaam?	Het apparaat heeft een langzame-startmechanisme. Dit vermindert het rondspatten van ingrediënten.

Recepten**Pizza San Daniele (6 porties)**

Ingrediënten voor het deeg:

- 500 g witte bloem
- 50 ml olie
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel zout
- 1 zakje instantgist
- ongeveer 280 ml warm water

Beleg:

- 1 blikje gepelde tomaten
- 25 ml olijfolie
- Oregano, basilicum, knoflook naar smaak
- 1/2 theelepel zout
- 250 g ham, in dunne plakken gesneden
- 250 g kaas

1 Verwarm de oven voor op 200°C.

2 Plaats het kneedaccessoire op de aandrijfunit op de bodem van de kom.

- 3 Doe de droge ingrediënten in de kom en voeg het water en de olie toe.
- 4 Kneed dit mengsel 1 minuut.
- 5 Laat het deeg 30 minuten rijzen.
- 6 Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 3 mm en leg het op een bakplaat.
- 7 Rasp de kaas met de raspschijf (zie 'Schijven' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
- 8 Gebruik de mesunit om de gepelde tomaten uit blik klein te hakken en om de tomaten met de olijfolie, de oregano, het basilicum, de knoflook en het zout te mengen (zie 'Mesunit' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
- 9 Verdeel de tomatensaus gelijkmatig over het deeg, voeg de dunne plakken ham toe en strooi er de geraspte kaas overheen.
- 10 Plaats de pizza in de oven. Bak de pizza 25 minuten op 200°C. De pizza is klaar als de kaas is gesmolten en iets bruin van kleur is geworden.

Pitabroodjes

Ingrediënten:

- 1000 g bloem
- 2 theelepels zout
- 2 theelepels suiker
- 2 zakjes instantgist
- 700 ml lauwwarm water
- Rozemarijn, venkel, komijn, oregano en/of sesamzaadjes naar smaak

- 1 Verwarm de oven voor op 220°C.
- 2 Plaats het kneedaccessoire op de aandrijfunit op de bodem van de kom.
- 3 Doe de droge ingrediënten in de kom en voeg het water toe.
- 4 Kneed het mengsel 30 seconden op hoge snelheid (fig. 9).

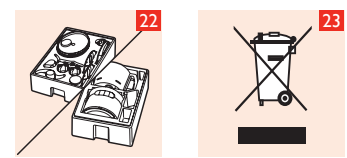
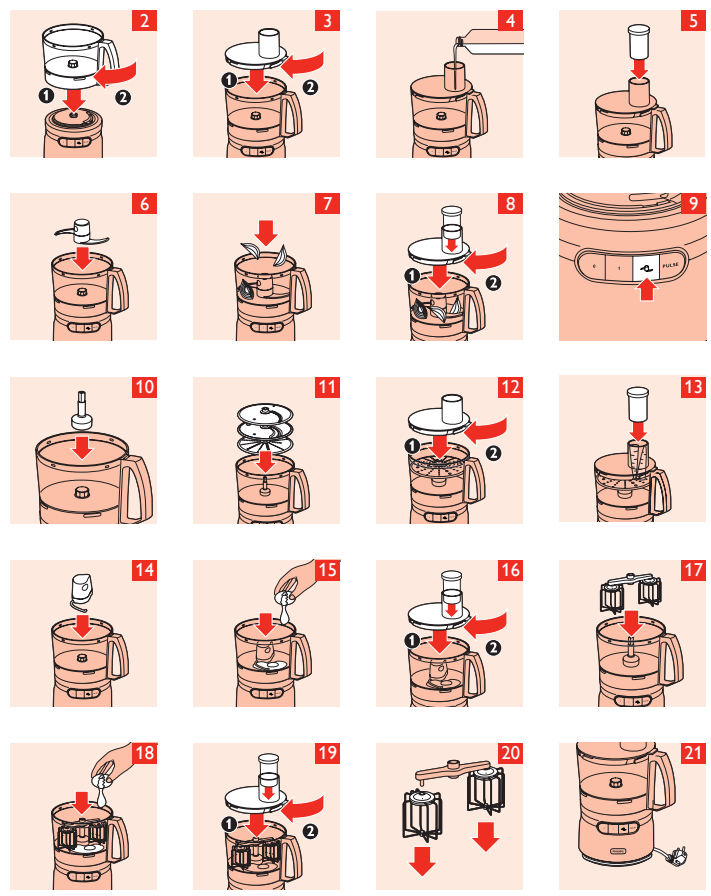
- 5 Haal het deeg uit de keukenmachinekom en maak er een bal van. Leg er een theedoek overheen en laat het ongeveer 90 minuten rijzen.
- 6 Kneed het deeg zorgvuldig en maak er een lange rol van. Snijd de rol in 24 stukken. Maak van elk stuk een rond pitabroodje.
- 7 Bak de pitabroodjes gedurende 3 minuten op 220°C of tot ze bruin zijn. Draai ze vervolgens om en bak ze nog eens twee minuten.

Opmerking: Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verdergaat.

Tabel voor hoeveelheden en bewerkingstijden (fig. 24)

- 1 Hoeveelheid

Download from www.vandenborre.be



		Kg		
		1000 g	5 - 8x pulse	PULSE
		500 g	20 sec	
		150 g	10 - 15 sec	
		400 g	30 sec	
		1000 g	30 sec	
		1000 g	60 sec	
		250 g	30 - 50 sec	
		300 g	40 sec	1
		1000 g	1 min	
		1000 g	1 min	
		2-6	4 min	
		750 g	1 min	1
		4 - 8	60 - 180 sec	
		250 - 1000 ml	15 - 60 sec	

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be



www.philips.com/kitchen

4203.064.5673.1